C/2026/2835

29.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2835)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Morellino di Scansano”

Referensnummer: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Produktens namn**

”Morellino di Scansano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk) – *Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica* (Avdelningen för livsmedelssuveränitet och ridsport) – *Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare* (Generaldirektoratet för främjande av livsmedelskvalitet) – PQA I

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av termen ”Superiore” (högre kvalitet)

Beskrivning

Typen ”Superiore” har lagts till.

Denna ändring gäller artiklarna 1, 2, 4, 5, 6 och 10 i produktspecifikationen samt avsnitt 6 (Beskrivning av vinet eller vinerna), 7.2 (Högsta avkastning) och 10 (Samband med det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kombination av druvsorter för ”Morellino di Scansano” som är märkt med termen ”Riserva”

Beskrivning

Kombinationen av druvsorter för ”Morellino di Scansano” som är märkt med termen ”Riserva” har ändrats så att den lägsta andelen av druvsorten sangiovese ökar från 85 % till 90 %, vilket innebär att andelen kompletterande druvsorter minskar från 15 % till 10 %.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen och för in en ny punkt 2.2.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Högsta druvavkastning per hektar

Beskrivning

I artikel 4.5 i produktspecifikationen har den högsta druvavkastningen per hektar lagts till för den nyligen införda vintypen som är märkt med termen ”Superiore” och avkastningen för ”Morellino di Scansano” som är märkt med termen ”Riserva” har sänkts från 9 till 8 ton per hektar.

Ändringen rör artikel 4.5 i produktspecifikationen och avsnitt 7.2 (Högsta avkastning) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Högsta druv-/vinavkastning och lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent

Beskrivning

Artikel 5.1 i produktspecifikationen har omformulerats för att omfatta följande ändringar:

— Den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent för vin märkt med termen ”Riserva” har höjts från 12,00 % till 12,50 %.

— Värdena för maximal druv-/vinavkastning och den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent har inkluderats för den nyligen införda vintypen som är märkt med termen ”Superiore”.

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och avsnitt 6 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hantering av överskott

Beskrivning

En mening om hantering av överskottsavkastning har lagts till i artikel 5.1 i produktspecifikationen.

Denna ändring gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Frisläppande för konsumtion av vin som är märkt med termen ”Superiore”

Beskrivning

Frisläppandet för konsumtion av den nyligen införda typen av ”Morellino di Scansano” som är märkt med termen ”Superiore” har reglerats genom att följande stycke har lagts till i artikel 5:

”Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ’Morellino di Scansano’ som är märkta med termen ’Superiore’ får frisläppas för konsumtion först från och med den 1 januari det andra året efter skörden.”

Denna ändring rör artikel 5.6 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tidigt frisläppande för konsumtion

Beskrivning

I artikel 5.7 har följande mening om tidigt frisläppande för konsumtion lagts till:

”Om särskilda klimat- eller marknadsförhållanden föreligger och om det ovannämnda vinet ’Morellino di Scansano’ har uppnått de kemiska, fysiska och organoleptiska minimiegenskaper som anges i artikel 6 nedan får dock regionen Toscana efter samråd med bransch- och yrkesorganisationerna i regionen, på skriftlig begäran av Consorzio di Tutela, tillåta frisläppande för konsumtion före den 1 mars året efter skörden och under alla omständigheter inom högst två månader.”

Denna ändring rör artikel 5.7 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Konsumtionsegenskaper

Beskrivning

När det gäller konsumtionsegenskaper har följande ändringar gjorts:

— För Morellino di Scansano av standardtyp har beskrivningen ”parfymerad” strukits.

— För Morellino di Scansano som är märkt med termen ”Superiore” har alla beskrivningar av egenskaperna hos den typ som nyligen har lagts till för frisläppande för konsumtion lagts till.

— Den mening som beskriver möjligheten att upptäcka toner av trä på grund av lagringen på träfat har omformulerats.

Ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 6 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av skyldigheten att använda det registrerade varumärket

Beskrivning

Kravet på att använda det varumärke som har registrerats av konsortiet på det ID-band som ersätter det statliga märket har tagits bort.

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Samband med det geografiska området

Beskrivning

Sambandet med det geografiska området har uppdaterats med hänvisningar till den nyligen tillagda typen ”Superiore”. Sambandet med det geografiska området i det sammanfattande dokumentet har också anpassats efter produktspecifikationen.

Ändringarna rör artikel 10 i produktspecifikationen och punkt 10 (Samband med det geografiska området) i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionella rättelser

Beskrivning

Redaktionella rättelser har gjorts i produktspecifikationen för att stryka skrivfel, förtydliga texten och uppdatera de rättsliga hänvisningarna. Följande har ändrats:

— Artikel 1: ”typ” har ersatts med ”typer”.

— Artikel 2.1: Orden ”som avses i artikel 1” har strukits. ”från följande druvsorter” har ersatts med ”från druvsorten” och rättsliga hänvisningar till dekretet om godkännande av det nationella registret över druvsorter för druvor för vinframställning har strukits.

— Artikel 4.6: Den sista meningen har strukits, eftersom bestämmelsen redan anges i artikel 5 och därför anses vara överflödig.

— Artikel 5.3: Det behöriga ministeriets namn har uppdaterats.

— Artikel 6.1: Frasen ”och Morellino di Scansano som är märkt med termen Riserva” har ersatts med ”som avses i artikel 1”.

— Artikel 7.5. Frasen ”och Morellino di Scansano som är märkt med termen Riserva” har ersatts med ”som avses i artikel 1”.

Denna ändring rör artiklarna 1, 2.1, 4.6, 5.3, 6.1 och 7.5 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningen till kontrollorganet stryks.

Beskrivning

Den artikel i produktspecifikationen som innehöll hänvisningar till kontrollorganet har ändrats, och uppgifterna har ersatts med en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Ändringen rör artikel 11 i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Morellino di Scansano”

Referensnummer: PDO-IT-A1260-AM04 – 13.3.2026

1. **Namn**

Morellino di Scansano

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Röd Morellino di Scansano

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, med en dragning åt granatröd efter lagring.

Doft

Doft: komplex, intensiv, behaglig, elegant.

Smak

Smak: torr, varm, något sträv.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,50
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig unionslagstiftning.

Vinprodukt

Röd Morellino di Scansano Riserva

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, med en dragning åt granatröd efter lagring.

Doft

Doft: komplex, intensiv, behaglig, elegant.

Smak

Smak: torr, varm, något sträv.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig unionslagstiftning.

Vinprodukt

Röd Morellino di Scansano Superiore

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, med en dragning åt granatröd efter lagring.

Doft

Doft: komplex, intensiv, behaglig, elegant.

Smak

Smak: torr, varm, något sträv.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig unionslagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

—

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Morellino di Scansano

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	9 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Morellino di Scansano Superiore och Riserva

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	8 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Sangiovese N.

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

De druvor som är avsedda för framställningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Morellino di Scansano” måste framställas inom det område som inbegriper kullarna i Grosseto-provinsen mellan floderna Ombrone och Albegna, vilket omfattar hela kommunen Scansanos administrativa territorium och en del av kommunerna Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano och Roccalbegna i Grosseto-provinsen.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

A) Uppgifter om det geografiska området

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det avgränsade geografiska området omfattar det kuperade området i den sydöstra delen av Grosseto-provinsen, mellan floderna Ombrone och Albegna, som omfattar hela kommunen Scansano, en stor del av kommunen Magliano in Toscana och en mindre del av kommunerna Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano och Roccalbegna. Det berörda området består av en rad kullar och utlöpare som från norr och öster sluttar söderut mot Albiniaslätten och västerut mot Tyrrenska kusten och Grossetanaslätten.

Den genomsnittliga temperaturen fluktuerar kring +15,0 °C, med temperaturer på +7,0 °C och +24,0 °C under vinter- respektive sommarmånaderna.

Den genomsnittliga nederbörden uppgår till cirka 620 mm. Nederbörden koncentreras till höst- och vintermånaderna, då det ofta förekommer oväder med skyfall, och vårarna och somrarna är mycket torra. Klimatet i området är varmt och torrt, och den återkommande torkan är den främsta faktor som begränsar jordbruksproduktionen. Nederbörden är koncentrerad till månaderna november till april, och mycket av den faller i öst.

Området kännetecknas av kuperad terräng, som dominerar över mindre platåer. De största kullarna ligger i den norra delen av området och utgör den största vattendelaren i Ombrone- och Osa–Albegna-bäckenet. Den genomsnittliga höjden är oftast 250 meter över havet, vilken sjunker till 30–40 meter i vissa av de låglänta delarnas randområden. Den högsta höjden uppgår till 566 meter över havet.

Från Poggioferro till Scansano sträcker sig sluttningen ned mot Tyrrenska kusten och blir, med undantag för reliefen Montebottigli, allt mindre kuperad och ojämn tills den når små kullar eller något böljande slätter.

Geologiskt sett är området relativt enhetligt i väst, där kiselhaltig sandsten eller sandsten av typen pietraforte dominerar, medan kalkstens- och lerskifferformationer i öst ger området ett mer komplext och klippigt utseende. Jordmånen i den västra delen härrör från sandsten och består av siltig eller sandig lerjord som i allmänhet är något sur till alkalisk, medan jordmånen i den östra delen härrrör från kalkstensformationer och består av siltig eller lerig lerjord som tenderar att vara alkalisk.

Jordmånen är i allmänhet inte särskilt djup och berggrunden är i många fall synlig.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det finns ett starkt samband mellan mänskliga faktorer och miljön, eftersom människorna i vinodlingsområdet sedan länge har en etablerad tradition av att framställa viner av typen ”Morellino di Scansano”.

Vinodlingen i Scansano och de angränsande områdena har pågått i många år och det finns belägg för att vinstockar odlades redan under den etruskiska perioden, vilket framgår av de jordbruksverktyg för beskärning och skörd av druvor som har upptäckts vid utgrävningen i Ghiaccioforte.

Det finns intressanta citat från Medeltiden, från lärda personer och forskare, som beskriver de utmärkta jordmåns- och klimatförhållanden som Scansano-området erbjuder för den värdefulla vinodlingen. Under medeltiden erkände härskare och länsherrar att det var nödvändigt att dela ut separat mark som lämpade sig för denna gröda, något som skyddades av särskilda bestämmelser i lagen.

När den feodala och kommunala marken delades upp i jordbruksskiften nämndes uttryckligen markkoncessioner i vinodlingsområden: i stadgarna för Cotone, Montorgiali och Scansano var reglerna för skydd av vinstockar och druvor mycket strikta, såpass att de ålade de som ägde djur som orsakade skada på vinstockarna böter.

De första detaljerade eller vetenskapliga uppgifterna om produktionen kommer från 1813, då ”Maire della Comune di Scansano”, i en skrivelse som skickades till viceprefekten i Grosseto-distriktet, uppgav att 5 540 hektoliter vin, främst av mycket hög kvalitet, hade producerats i Scansano-området året innan.

Luigi Villafranchi-Giorgini uppgav, i en anteckning som lästes upp 1847 för Società Agraria Grossetana, att det i Pisas botaniska trädgård fanns en vinstock med en stam som var fem engelska alnar – 2,92 meter – hög och med en omkrets på fyra engelska alnar – 2,36 meter – från ”Castagneta Valle” i kommunen Scansano.

År 1884 rapporterade Giacomo Barabino i en studie om utvecklingen av jordbruket, industrin och handeln i Grosseto-provinsen om den höga kvaliteten på vinerna från Magliano, Pereta och Scansano.

Den 21 december 1884 höll Vannuccio Vannuccini, en ordinarie medlem av Accademia dei Georgofili, en konferens i Scansano för att förespråka behovet av ett vinodlarkooperativ.

En annan historisk uppgift om vinodlingen i Scansano-området härrör från 1887, då Luigi Vannuccini publicerade monografin ”Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno” (”Odling av lågstammade vinstockar med stöd för en enda gren eller ett enda skott i Scansano-området jämfört med busk- eller gobeletbeskurna vinstockar utan stöd”).

Ytterligare belägg för hur djupt rotad vinodlingstraditionen är i området framgår av ”Festa dell'Uva” (druvfestivalen), ett firande som är kopplat till skördeperioden, som har hållits i Scansano sedan 1969 på dussintals vingårdar från medeltiden i området, vilket i sin tur vittnar om den utbredda populära traditionen av att producera viner för familjekonsumtion och försäljning.

En publikation från Grosseto Provincial Agriculture Inspectorate om ”Viticoltura Grossetana”, som publicerades 1972, där resultaten av den historiska forskningen om vinstockarnas ursprung och utbredning i de kuperade områdena i provinsen beskrivs, bekräftar den mycket viktiga roll som vinerna från Scansano har spelat, som har varit kända i över ett århundrade för sin utmärkta kvalitet och hållbarhet.

Vinodlingen och vinproduktionen i Scansano erkändes således som *Denominazione di Origine Controllata* (kontrollerad ursprungsbeteckning) 1978 och som *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning) 2006.

Mänskliga faktorer spelar en roll när det gäller den exakta definitionen av följande tekniska aspekter av produktionen, som utgör en integrerad del av produktspecifikationen:

— Kombination av druvsorter på vingårdarna: Den huvudsakliga druvsort som lämpar sig för att framställa vinerna Morellino di Scansano, Morellino di Scansano Riserva och Morellino di Scansano Superiore är sangiovese, som alltid har odlats i det berörda geografiska området.

— Traditionella metoder för uppbindning av vinstockar, planteringsavstånd och beskärningssystem, även för nyplanteringar, används för att uppnå den bästa och effektivaste utformningen av vinstockarna i området samt för att möjliggöra en effektiv förvaltning av bladverket så att ett lämpligt, välexponerat bladverksområde kan erhållas, bland annat genom sommarbeskärning och gallring av druvorna. Detta håller avkastningen från druvproduktionen inom de gränsvärden som fastställs i specifikationen, dvs. 9 000 kg per hektar för Morellino di Scansano och 8 000 kg per hektar för Morellino di Scansano Riserva och Morellino di Scansano Superiore, med en maximal avkastning per vinstock på tre kg.

— Vinet framställs med traditionella metoder som länge har använts i området för att framställa stilla röda viner, vilket gör en lämplig åtskillnad mellan standardtyperna, Riserva och Superiore. Typen Riserva ger mer strukturerade röda viner, vilka måste lagras på träfat under en viss period.

Typen Superiore är röda viner med en lägre druvavkastning per hektar och en högre lägsta alkoholhalt i volymprocent, som måste lagras längre innan de frisläpps för konsumtion.

B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Morellino di Scansano” avser standardtyperna och typerna ”Riserva” och ”Superiore”, som ur analytisk och organoleptisk synvinkel har mycket tydliga och särskiljande egenskaper, vilka beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen och som gör dem lätt att identifiera och typiska för den geografiska miljön. Samtliga typer har framför allt en låg syrahalt. Färgen är rubinröd, som hos typen Riserva utvecklas mot granatröd. Doften är intensiv, vinös och bred och påminner om röda bär. Hos Riserva är aromerna av trä starkare och det finns även toner av kryddor och mognare frukt. Smaken hos standardtypen är torr, varm och något tanninrik. Dessa inslag förekommer också hos typen Riserva, som har en längre eftersmak.

Typen Superiore kännetecknas av en högre alkoholhalt och längre lagring i källare innan den frisläpps för konsumtion, vilket gör produkten mer exklusiv.

C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B

Produktionsområdets kuperade topografi och vingårdarnas främst östliga/sydöstliga läge i områden som lämpar sig mycket väl för vinodling skapar en miljö med lämpliga vind- och ljusförhållanden, vilket ger vinstockarna ideala tillväxtförhållanden.

När produktionsområdena väljs ut föredras mark med god exponering, vilket gör den lämplig för produktion av högkvalitativa viner, något som inte inbegriper mark längst ner i dalgången.

Vinodlingen i regionen har en lång historia som sträcker sig ända från den etruskiska perioden, genom hela medeltiden och fram till i dag, vilket framgår av oräkneliga dokument. Detta är det grundläggande beviset för det nära sambandet mellan de mänskliga faktorerna och den höga kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos viner med beteckningen ”Morellino di Scansano”.

Historien vittnar om hur människorna i området genom århundradena har fört vidare traditionella vinodlingstekniker och oenologiska tekniker. Dessa tekniker har sedan förbättrats och förfinats i modern tid tack vare de obestridliga vetenskapliga och tekniska framsteg som har gjorts för att skapa de viner som i dag har ett mycket gott anseende.

Den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Morellino di Scansano” erkändes genom ministerdekret av den 14 november 2006.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Morellino di Scansano – Tappning

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Tappningen eller förpackningen måste ske i det avgränsade geografiska området.

Rubrik för kravet/undantaget

Morellino di Scansano – Vinframställning

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag från produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Vinframställning utanför området tillåts vid anläggningar som är belägna nära produktionsområdets gränser, under förutsättning att avståndet inte överstiger 2 000 meter fågelvägen och att de ägs av företag som hade framställt vin av typen ”Morellino di Scansano” under minst fem år vid det datum då ministerdekretet av den 23 juli 2010 trädde i kraft. Tillståndsansökningar lämnas till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik, som fattar beslut om dessa.

Rubrik för kravet/undantaget

Morellino di Scansano – Märkning och presentation

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet ”Toscana” får, som en större geografisk enhet, inkluderas på märkningen och vid presentationen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Morellino di Scansano”. Det mer omfattande geografiska namnet ”Toscana” ska anges först efter namnet ”Morellino di Scansano” och stå under det specifika traditionella uttrycket *denominazione di origine controllata e garantita* (kontrollerad och garanterad ursprungsbeteckning eller DOCG) eller Europeiska unionens *denominazione di origine protetta* (skyddad ursprungsbeteckning), i följande ordning: – Morellino di Scansano – *Denominazione di origine controllata e garantita* eller *Denominazione di origine protetta* (eller förkortningen DOCG eller D.O.C.G.). – Toscana. Teckensnittsstorleken för namnet ”Toscana” måste vara mindre än den som används för namnet ”Morellino di Scansano”, och samma teckensnitt, stil, avstånd, framträdande karaktär, färg och kolorometriska intensitet måste användas för båda. Alla uppgifter som nämns i andra stycket måste anbringas på en enhetlig bakgrund.

Rubrik för kravet/undantaget

Morellino di Scansano – Förpackning

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Morellino di Scansano” får endast frisläppas för konsumtion i ”Bordeaux”-formade glasbehållare, med en nominell volym på upp till sex liter. Användningen av andra särskilda behållare på nio, tolv eller femton liter är begränsad till marknadsföringsändamål och icke-kommersiella ändamål.

Rubrik för kravet/undantaget

Morellino di Scansano – Förslutningssystem

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

De förslutningssystem som tillåts är de som anges i gällande föreskrifter, med undantag av skruvkorkar. Användningen av skruvkorkar tillåts endast för glasflaskor med en kapacitet på högst 0,750 liter, med undantag av vin av typen Morellino di Scansano Riserva.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24070